ÉDUCATION ● LAÏCITÉ ● CONVIVIALITÉ
● SANTÉ/BIEN-ÊTRE ● SOLIDARITÉ ● CITOYENNETÉ

2es RENCONTRES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

SERVICE PUBLIC, L'ASSIETTE EN COMMUN

Pour cultiver les valeurs du vivre ensemble et se nourrir de la diversité.

Une mission de service public, des constats et des enjeux

Sur le terrain, les acteurs de la vie scolaire sont diversement confrontés à la gestion de situations en relation avec le fonctionnement de la restauration sociale collective : nature des aliments, conception du repas, habitudes et coutumes alimentaires familiales, place du fait religieux.

Ce dernier aspect est un fait présent bien qu'échappant à la compétence du service public. Le repas y est pris en commun, il constitue un moment de nutrition et de santé, d'échange et de relation sociale, d'éducation et de culture, de convivialité et de détente. Alors comment faire pour conjuguer le singulier et le pluriel, distinguer la sphère privée et la sphère publique, comment vivre séparément l'espace privé et l'espace public ? Ce sont des débats, des enjeux de choix de société, de liberté et de respect de celle-ci.

Le principe de liberté de conscience, le principe de laïcité et la neutralité des services publics s'appliquent tout à la fois au service public de restauration collective. Le respect de la diversité, la laïcité ne sont-ils pas, avec l'égalité de traitement des usagers, les garants du vivre ensemble la restauration collective ? Les fonctions sociales, éducatives, nutritionnelles et de santé fondent les politiques locales de solidarités ; elles produisent des prestations quotidiennes pour l'ensemble des familles.
Elles s'inscrivent dans les politiques de formation à vivre en commun la ville, à vivre l'égalité des citoyens...
A la table de la restauration municipale, les convives ne peuvent-ils pas vivre ces moments de plaisir à table ? Ne peuvent-ils pas aussi dans une relation respectueuse et riche de connaissance de l'autre et en convivialité, nourrir la culture de paix ?

Le sens et la démarche
des Rencontres de la restauration collective

Conçue comme un moment d'apport de connaissance, comme un lieu d'échange de réflexions et de partage d'expériences des acteurs locaux, la journée n'a pour fonction, ni d'établir une « décision » qui s'imposerait, ni à faire consensus sur ces questions sociétales. Ancrées dans la réalité, les problématiques seront abordées avec une approche du « penser global pour agir local ». La démarche retenue est d'être un temps fort dans l'appréciation des attentes perceptibles ou réellement formulées, dites et non dites, ainsi que d'être un point d'appui dans la construction des réponses à dégager concrètement pour les collectivités et par elles-mêmes. Sans prétendre être détenteur d'une solution, elle est une contribution pour enrichir les réflexions à mettre utilement à la disposition des Villes. Elle traduit une conception dynamique et réelle tant de l'action publique que de la coopération intercommunale. Elle favorise une pratique respectueuse de l'aide à la décision des élus dans la conduite de l'action publique locale.

Un lieu d'échange de réflexions et de partage d'expériences des acteurs locaux.

UN OBJECTIF D'AIDE À LA DÉCISION

À partir d'une mise en partage des éléments de connaissance et de réflexion, de témoignages d'expériences, le but de la journée sera de faciliter pour chacun des acteurs, individuellement ou collectivement, l'appréhension du contexte local et des choix pratiques sous l'égide des équipes municipales.

PUBLICS CIBLÉS

Élus locaux, professionnels en charge de la restauration sociale collective

Présentation des **intervenants**

➲ **Madeleine FERRIÈRES,** spécialiste de l'histoire de l'alimentation. Elle a enseigné l'Histoire moderne à l'université d'Avignon, après avoir enseigné dans le secondaire. Chercheur à la Maison méditerranéenne des sciences de l'homme à Aix en Provence, elle est l'auteure de plusieurs ouvrages, dont « Histoire des peurs alimentaires : du Moyen Age à l'aube du XXe siècle », et « Nourritures canailles ».

↳ **CHAMPS D'INTERVENTION :** l'histoire de l'alimentation et des interdits alimentaires, les valeurs éducatives notamment la fonction de l'apprentissage des bonnes manières à table, les découvertes de la convivialité et du partage, l'ouverture aux autres. Le sens et la portée du classement au patrimoine culturel matériel par l'Unesco du repas gastronomique des français. L'importance de la restauration collective aujourd'hui et le repas doit-il être unique ou la carte ?

➲ **Antoine CASANOVA**, historien et anthropologue, dirige la revue « la pensée ». Il a enseigné l'Histoire à l'université de Franche-Comté. Observateur reconnu de l'Eglise chrétienne romaine, il est l'auteur d'ouvrages dont « Vatican II et l'évolution de l'Eglise », « le concile vingt ans après » ainsi que de nombreuses contributions à des ouvrages collectifs et articles. Il a préfacé la dernière édition en 2005 de « Laïcité et république sociale : 1905-2005 : centenaire de la loi sur la séparation des Eglises et de l'Etat » de Jean Jaurès.

↳ **CHAMPS D'INTERVENTION :** la notion et l'histoire de la laïcité, la notion d'égalité des droits, la portée universelle de la Déclaration des Droits de l'Homme et du Citoyen, les enjeux pour aujourd'hui et pour demain à partir des notions d'identité, de communauté, de nation.

➲ **Roland WEYL,** juriste, avocat au Barreau de Paris, 1er Vice-président de l'Association internationale des juristes démocrates, a consacré une part importante de son activité professionnelle à la défense politique et des libertés. Il est avec Monique PICARD-WEYL co-auteur d'ouvrages dont « La Justice et les Hommes », La Part du Droit dans la réalité et dans l'action », « Démo-cratie, pouvoir du Peuple » et « Nous, peuples des Nations unies. Sortir le droit international du placard »

↳ **CHAMPS D'INTERVENTION :** les notions de laïcité, de communautarisme, de liberté de conscience, de discrimination, de respect mutuel des différences au regard de la portée de la Déclaration Universelle des Droits de l'Homme. La mise en cohérence de la nécessité d'unité du service public avec le pluralisme de la laïcité.

➲ **Dounia BOUZAR,** Docteur en anthropologie du fait religieux, experte de la lutte contre les discriminations auprès du Conseil de l'Europe, dirige le cabinet de recherches Cultes et Cultures qui appréhende, analyse et conceptualise sur les enjeux liés à l'application et à la gestion de la laïcité dans les secteurs privés et publics. Elle a publié « Quelle éducation face au radicalisme religieux ? » (Prix de l'Académie des sciences morales et politiques), « La République ou la burka, les services publics face à l'islam manipulé » et tout récemment « Laïcité, mode d'emploi - Cadre légal et solutions pratiques : 42 études de cas ». Elle accompagne notamment des collectivités territoriales sur ces questions, dans le cadre de groupe de recherche-action-formation réunissant services publics, élus, animateurs, secteur privé de l'emploi…

↳ **CHAMPS D'INTERVENTION :** l'état des lieux national, les principaux éléments du droit international, européen et national, les principaux critères du référentiel professionnel d'application de la laïcité et des repères de compréhension des motivations sous jacentes des revendications religieuses des usagers.

Les Rencontres de la restauration collective

Initiées en 2010 par le SIRESCO, les premières Rencontres se sont tenues le 5 juin 2010 avec plus de 120 participants, sur le thème « De la terre à l'assiette, de nouvelles idées à faire germer, de nouvelles pratiques à cultiver ». Les actes ont été publiés et sont disponibles sur www.siresco.fr.

➲ Pour les Rencontres de 2011, une **démarche d'association** a été développée.

➲ Un **groupe de préparation regroupant des élus et des professionnels** s'est réuni à 4 reprises pour définir le thème, le contenu et l'organisation.

➲ **8 syndicats intercommunaux** de restauration collective représentant **29 villes** de la région parisienne, sont les co-organisateurs :
• **Le SIDORESTO** (Gentilly, Vitry-sur-Seine)
• **Le SIPLARC** (Bondy, Noisy-le-Sec)
• **Le SIRESCO** (Arcueil, Aubervilliers, Bobigny, Brou-sur-Chantereine, Champigny-sur-Marne, Fosses, Ivry-sur-Seine, La Courneuve, La Queue-en-Brie, Marly-la-Ville, Mitry-Mory, Romainville, Tremblay-en-France, Villetaneuse)
•**Le SIREV** (Grigny, Valenton)
• **Le SIRM** (Bonneuil-sur-Marne, Vigneux)
• **Le SIVOM Stains-Pierrefitte**
• **Le SIVURESC** (Le Blanc-Mesnil, Pantin)
• **Le SYREC** (Gennevilliers, Saint-Ouen, Villepinte)
L'ensemble des villes couvertes par les 8 établissements publics de coopération intercommunale représente environ 1 million d'habitants de la région parisienne.

➲ Un **partenariat avec le Cidefe.**